ещё вкуснее и проще

# 60

страниц лучших рецептов

# мультиварка–консервирование

## закуски, салаты, соусы

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Для тех, кто не ленится делать домашние заготовки традиционными методами, появление такого бытового прибора, как мультиварка, открыло новые интересные возможности. В этой книге вы найдете рецепты домашних закусок, салатов и соусов, специально предназначенные для этого чуда техники.


- Мультиварка – консервирование
  - 
  - Консервируем овощные закуски
    - Баклажанная икра
    - Икра из цуккини
    - Кабачковая икра
    - Икра из кабачков
    - Икра из кабачков с уксусом
    - Икра кабачково-морковная
    - Овощная закуска «Зимняя»
    - Овощная икра
    - Лечо
    - Закуска из кабачка и грибов
    - Салат-закуска «Ассорти»
    - Салат-закуска с цветной капустой
    - Салат из кабачков и свеклы
    - Салат из зеленых помидоров и кабачков
    - Салат «Остренький»
    - Салат овощной с фасолью
    - Баклажаны по-корейски
  - Консервируем грибы
    - Маринованные опята
    - Маринованные грибы с яблоками
    - Жареные лисички
    - Маринованные шампиньоны
    - Грибное ассорти
    - Тушеные белые грибы
  - Консервируем мясо и рыбу
    - Бургундская говядина
    - Говядина в майонезе с аджикой
    - Говядина с овощами
    - Говядина по-полонински
    - Гуляш из говядины
    - Гуляш из говядины с луком и сладким перцем
    - Хашлама из говядины

- Печень по-милански
- Йоркширский паштет
- Свинина с овощами в соевом соусе
- Свинина с фасолью и острым перцем
- Свинина со стручковой фасолью
- Свинина с овощами
- Свинина с соусом барбекю
- Свинина в томатном соусе
- Свинина с яблоками
- Свинина в красном вине
- Свинина в молоке
- Гуляш из свинины
- Баранина с розмарином в вине
- Кролик в сливках и белом вине
- Скумбрия в томате
- Скумбрия горячего копчения
- Скумбрия в соусе
- Лосось в собственном соку
- Лосось с белым соусом
- Минтай в белом соусе
- Минтай под красным соусом

○ Консервируем приправы и соусы

- Приправа овощная
- Хреновая закуска
- Кетчуп
- Приправа острая
- Острая пряная закуска
- Кетчуп с яблоками
- Домашний кетчуп
- Оригинальный кетчуп
- Яично-масляный соус
- Домашний майонез
- Соус на основе майонеза
- Овощной соус
- Сливовый соус
- Томатный соус со сладким перцем
- Томатный соус
- Томатный соус-заправка
- Острый томат
- Соус из алычи
- Кисло-сладкий соус
- Ткемали
- Острая аджика
- Домашняя аджика

- Заправка для рассольника
- Свекольная заправка для борща

# Мультиварка – консервирование Закуски, салаты, соусы
## *Составитель С. П. Кашин*

© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

*Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.*

© Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес (www.litres.ru)

* * *

# Консервируем овощные закуски

# Баклажанная икра

*Ингредиенты*

3 баклажана, 3 болгарских перца, 3 помидора, 4 зубчика чеснока, 2 луковицы, 1 морковка, 1 кабачок, 4 столовые ложки растительного масла, 1 щепотка тмина, 1 щепотка имбиря, 1 щепотка кориандра, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Баклажаны, помидоры, болгарский перец, кабачок нарежьте небольшими кусочками. Чеснок пропустите через чеснокодавилку, лук мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке. В чашу мультиварки налейте растительное масло и выложите лук. Установите режим «Выпечка» и обжарьте лук до золотистого цвета.

К луку добавьте остальные овощи, кроме чеснока, положите специи, посолите и поперчите. Включите мультиварку в режиме «Плов» и готовьте до звукового сигнала. Чеснок добавьте после звукового сигнала. Оставьте остывать, затем измельчите овощную массу в блендере.

Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Икра из цуккини

*Ингредиенты*

3 цуккини (средних размеров), 3 луковицы, 4 морковки, 2 болгарских перца, 1 головка чеснока, 1 пучок укропа, 150 мл растительного масла, по 2 столовые ложки сахара, томатной пасты, 2 чайные ложки соли, 1 щепотка молотого черного перца.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Лук, морковь и зелень мелко нарежьте, цуккини и болгарский перец нарежьте средними кусочками. Чеснок пропустите через чеснокодавилку. Выложите лук в чашку мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Жарка» («Выпечка») на 5–10 минут, влейте 50 мл растительного масла, снимите клапан и обжарьте лук. Добавьте морковь и готовьте на этом же режиме еще 5 минут. Добавьте цуккини, пасту, оставшуюся часть масла, зелень, болгарский перец, соль, черный молотый перец. Установите режим «Тушение» на 40 минут, при этом смесь периодически помешивайте. Затем положите чеснок и сахар, тушите на этом же режиме еще 15–20 минут. Икру остудите, слейте образовавшуюся жидкость и измельчите блендером.

Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Кабачковая икра

*Ингредиенты*

4 кабачка (средних размеров), 2 морковки, 2 луковицы, 1 болгарский перец, 1 пучок укропа, кинзы и петрушки, ½ стручка острого перца, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Кабачки, болгарский перец нарежьте на средние кусочки, лук, острый перец и зелень мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке. В чашу мультиварки налейте растительное масло. Установите режим «Выпечка» на 20 минут и обжарьте лук и морковь. Немного остудите и добавьте к ним болгарский перец, острый перец, кабачки, перемешайте и установите режим «Выпечка» на 20 минут. После сигнала добавьте томатную пасту, соль, сахар и зелень. Установите режим «Тушение» на 1 час. Остудите и измельчите овощную массу в блендере. Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Икра из кабачков

*Ингредиенты*

5 кабачков (средних размеров), 5 морковок, 6 луковиц, 1 головка чеснока, 250 г майонеза, 250 г томатной пасты, 100 г сахара, 100 г растительного масла, 2 столовые ложки соли, ½ чайной ложки молотого черного перца, по щепотке корицы, тмина, кориандра.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки. Овощи пропустите через мясорубку, выложите полученную массу в чашу мультиварки. Установите режим «Выпечка» на 10 минут, налейте масло. Затем при необходимости спустите пар, добавьте майонез, пасту, соль, специи, закройте и готовьте еще 10 минут на этом же режиме. По окончании спустите пар, добавьте чеснок, перемешайте, готовьте на этом режиме еще 5 минут. Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Икра из кабачков с уксусом

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

3 кабачка (небольших), 3 морковки, 3 луковицы (крупные), 1 болгарский перец, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 10 %-ного уксуса, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 1 щепотка черного молотого перца, 1 щепотка красного острого перца, 1 щепотка тмина, 1 щепотка сухого чеснока.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Кабачки нарежьте небольшими кубиками, морковь натрите на крупной терке. Болгарский перец и лук мелко нарежьте. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите в нее подготовленные овощи. Установите режим «Выпечка» на 20 минут. Во время приготовления помешивайте. После звукового сигнала добавьте пасту, соль, сахар, специи. Установите режим «Тушение» на 1 час. После звукового сигнала немного остудите овощную массу, измельчите в блендере до пюреобразного состояния. Добавьте уксус, установите режим «Плов», доведите пюре до кипения.

Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

> Кабачковую икру начали заготавливать на зиму давно, так как она не только богата витаминами и микроэлементами, но и является низкокалорийным продуктом. Раньше заготовка икры была длительной и сложной, в наше время этот процесс значительно упростился благодаря появлению мультиварки.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

4 кабачка (небольших), 4 морковки, 4 луковицы, 3 болгарских перца, 3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 ½ столовой ложки 10 %-ного уксуса, 1

чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 1 щепотка красного острого перца, 1 щепотка шалфея, 1 щепотка кориандра.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Подготовленные овощи пропустите через мясорубку. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выложите в нее овощное пюре, добавьте соль, сахар, пасту, уксус, специи. Включите мультиварку в режиме «Плов» и готовьте до звукового сигнала. Затем немного остудите и готовьте в режиме «Тушение» 1 час.

Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Икра кабачково-морковная

*Ингредиенты*

900 г кабачков, 400 г моркови, 4 зубчика чеснока, 2 луковицы, 70 мл растительного масла, 1 ½ чайной ложки 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 1 щепотка черного молотого перца, 1 щепотка тмина.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Кабачки нарежьте на небольшие кубики. Морковь натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте. Чеснок измельчите в чеснокодавилке. Выложите в чашу мультиварки подготовленные овощи (кроме кабачков), влейте масло. Включите мультиварку в режиме «Жарка» на 20 минут. Через 10 минут перемешайте икру. Добавьте кабачки, перемешайте, установите режим «Тушение» на 1 час. После завершения режима измельчите овощную массу в блендере. Добавьте оставшиеся ингредиенты. Установите режим «Тушение» на 20 минут. Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Овощная закуска «Зимняя»

*Ингредиенты*

500 г баклажанов, 500 г помидоров, 500 г болгарского перца, 1 луковица (крупная), 1 морковка (среднего размера), 1 стручок красного острого перца (маленький), 3–4 лавровых листика, 3–4 горошины душистого перца, 150 г сахара, 70 мл растительного масла, 1 чайная ложка столового уксуса, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Баклажаны нарежьте кружочками, помидоры – на 4–8 долек в зависимости от размера. Болгарский перец нарежьте полосками, стручок острого перца измельчите, лук нарежьте полукольцами, морковь кружочками. Подготовленные овощи выложите в чашу мультиварки слоями в следующем порядке: морковь – баклажаны – болгарский перец – репчатый лук – помидоры.

Каждый слой посыпьте измельченным острым перцем. Добавьте лавровый лист, черный молотый перец и перец горошком, сахар, соль и масло. Установите режим «Тушение» и доведите овощную массу до кипения, затем перемешайте и готовьте в течение 1 часа.

За 5 минут до окончания добавьте уксус. Разложите закуску по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Овощная икра

*Ингредиенты*

2 ½ кг помидоров, 500 г лука, 500 г моркови, 500 г болгарского перца, 500 г яблок, 300 г чеснока, 1 стручок горького перца, 1 пучок петрушки (большой), 1 пучок сельдерея (большой), 250 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Все овощи и яблоки вымойте и очистите. Нарежьте их небольшими кусочками и измельчите в блендере. Отдельно измельчите чеснок. Установите в мультиварке режим «Мультиповар», выложите в чашу измельченные овощи (кроме чеснока), добавьте соль, перец, растительное масло и готовьте 3 часа. Зелень мелко нарежьте. Добавьте зелень и чеснок в икру и продолжайте готовить еще 15 минут. Разложите икру по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Лечо

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

800 г помидоров, 400 г болгарского перца, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 0,25 чайной ложки уксусной эссенции, 1 щепотка тмина, 1 щепотка черного молотого перца.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, затем измельчите в блендере. Болгарский перец нарежьте небольшими кусочками. Чеснок пропустите через чеснокодавилку. Лук мелко нарежьте. В чашу мультиварки выложите подготовленные овощи, сахар, соль, масло, специи. Установите в мультиварке режим «Тушение» на 1 час. После звукового сигнала добавьте уксусную эссенцию и готовьте в режиме «Подогрев» 10 минут. Разложите лечо по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

500 г болгарского перца, 300 г помидоров, 3 зубчика чеснока, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка сахара, ½ столовой ложки 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка соли, 0,25 чайной ложки черного молотого перца.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Болгарский перец, помидоры и лук мелко нарежьте. Чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки. В чашу мультиварки выложите помидоры. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 15 минут. Добавьте все остальные ингредиенты, установите режим «Тушение» на 20 минут.

Разложите лечо по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Лечо придется по вкусу как всем домочадцам, так и вашим гостям. Это вкусная, полезная, ароматная и нежная закуска. В настоящее время существует много простых рецептов лечо, которое можно приготовить, используя мультиварку.

## *Третий способ*

*Ингредиенты*

700 г помидоров, 2 болгарских перца, 1 луковица, 2 лавровых листа, 1 столовая ложка сахара, ½ столовой ложки уксуса, 1 щепотка черного молотого перца, 1 щепотка тмина, 1 щепотка соли.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, затем измельчите в блендере. Болгарский перец нарежьте колечками, лук полукольцами. В чашу мультиварки выложите помидоры, болгарский перец, лук, соль, сахар и перемешайте. Установите режим «Тушение» на 1 час. Добавьте оставшиеся ингредиенты, готовьте на этом же режиме еще 10–15 минут.

Разложите лечо по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

## *Четвертый способ*

*Ингредиенты*

400 г помидоров, 400 г болгарского перца, 400 г репчатого лука, 200 г моркови, 200 г кабачков, 200 г томатной пасты, ½ стручка перца чили, 1 щепотка черного молотого перца, 1 щепотка кориандра, 1 щепотка соли.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, затем измельчите в блендере.

Все подготовленные овощи нарежьте на кубики примерно по 1 ½ см.

В чашу мультиварки выложите овощную массу и остальные ингредиенты и перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Разложите лечо по стерилизованным банкам,

закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

В современной кухне отсутствует точный рецепт этого блюда, но классический метод приготовления был позаимствован у венгерской кухни. Хотя рецепты лечо все различны в зависимости от вкусов хозяйки, которая добавляет или удаляет ингредиенты на свое усмотрение, основными овощами остаются болгарский перец, лук и помидоры.

## *Пятый способ*

*Ингредиенты*

700 г болгарского перца, 500 г помидоров, 100 г моркови, 50 г сахара, 10 г зелени укропа, 10 г петрушки, 3 зубчика чеснока, 45 мл растительного масла, 25 мл 9 %-ного уксуса, 1 щепотка красного молотого перца, 1 щепотка соли.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, затем измельчите в блендере. Болгарский перец нарежьте кольцами. Морковь натрите на мелкой терке. В чашу мультиварки выложите овощную массу и остальные ингредиенты и перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час.

Разложите лечо по стерилизованным банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

## *Шестой способ*

*Ингредиенты*

500 г помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 10 г корня хрена, 70 мл растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка соли, 2 чайные ложки 9 %-ного уксуса.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, затем измельчите в блендере. Болгарский перец нарежьте небольшими кусочками, лук и хрен мелко нарежьте. В чашу мультиварки выложите овощную массу и остальные ингредиенты и перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа. Разложите лечо по стерилизованным

банкам, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Закуска из кабачка и грибов

*Ингредиенты*

1 кабачок (среднего размера), 800 г грибов (любых, свежих), 700 г помидоров, 50–70 г муки, 10 г сливочного масла, 10 г зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Кабачок вымойте, очистите и нарежьте кружками. Выложите в глубокую посуду, добавьте соль, муку и перемешайте. В чашу мультиварки влейте растительное масло, установите режим «Жарка» и обжарьте кружки кабачка с обеих сторон. Грибы тщательно промойте и отварите в соленой кипящей воде (1 столовая ложка соли на 1 л воды). Остудите, нарежьте небольшими кусочками и выложите в чашу мультиварки, обжаривайте вместе с кабачками. Добавьте сливочное масло и перемешайте. Помидоры вымойте и нарежьте кружочками. Отправьте в чашу мультиварки, положите перец и продолжайте готовить. Добавьте укроп, перемешайте и готовьте еще 5 минут.

Разложите закуску в стерилизованные банки, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Зимние салаты питательны и богаты многими витаминами и микроэлементами, которые помогают организму поддерживать иммунитет и справляться с простудными заболеваниями. Салаты готовят из термически обработанных овощей, каждая хозяйка по своему усмотрению может добавить в них различные крупы и бобовые.

# Салат-закуска «Ассорти»

*Ингредиенты*

1 кг огурцов, помидоров, 8 зубчиков чеснока, 6 горошин душистого перца, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла.

*Для маринада:* 700 мл воды, ½ столовой ложки столового уксуса, ½ столовой ложки соли, 1 столовая ложка сахара.

*Способ приготовления*

Банки вымойте, обдайте кипятком, крышки прокипятите. Овощи вымойте, очистите и нарежьте небольшими кусочками. Разложите по банкам одинаковыми порциями, добавьте перец горошком. В чашу мультиварки влейте воду, добавьте соль, сахар, установите режим «Суп». Когда вода закипит, добавьте уксус, перемешайте и выключите мультиварку. Разлейте получившийся маринад по банкам.

Банки накройте блюдцами и поставьте в микроволновую печь на 2 минуты (маринад должен закипеть). Достаньте банки, закройте крышками, переверните вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Салат-закуска с цветной капустой

*Ингредиенты*

80 г цветной капусты, 2 помидора, 2 огурца, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 болгарский перец, 1 морковка, 1 зонтик укропа, 1 лавровый лист.

*Для маринада:* 800 мл воды, 1 ½ столовые ложки 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка соли, ½ чайной ложки сахара.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Цветную капусту разберите на соцветия. Лук нарежьте кольцами, болгарский перец «лодочками», морковь кружками. Чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки. Помидоры и огурцы нарежьте небольшими кусочками.

Банку вымойте, обдайте кипятком, крышку прокипятите. На дно банки положите зонтик укропа, лавровый лист и чеснок. Затем поместите все подготовленные овощи в следующей последовательности: цветная капуста – морковь – лук – болгарский перец – помидоры – огурцы.

В чашу мультиварки влейте воду, добавьте сахар, соль и установите режим «Суп». Через 5 минут добавьте уксус и готовьте до тех пор, пока маринад не закипит. Как только маринад закипит, готовьте еще 2 минуты и выключите мультиварку.

Горячим маринадом залейте содержимое банки, накройте блюдцем и поставьте в микроволновую печь на 2 минуты (маринад должен закипеть). Достаньте банку, накройте ее крышкой, переверните вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Салат из кабачков и свеклы

*Ингредиенты*

2 кг кабачков, 1 кг свеклы, 1 кг репчатого лука, 200 г сахара, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки соли, 1 ½ столовые ложки уксусной эссенции, перец, гвоздика в бутонах, корица (молотая).

*Способ приготовления*

Все овощи очистите, вымойте и нарежьте небольшими кусочками. В чашу мультиварки налейте масло, добавьте овощи, сахар, соль, уксусную эссенцию, перец, гвоздику и корицу по вкусу. Установите режим «Тушение» на 30 минут.

Банки вымойте, обдайте кипятком, крышки прокипятите. Разложите салат по банкам, поставьте в духовой шкаф для пастеризации на 10 минут. Достаньте банки с салатом, закройте их крышками, переверните вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Салат из зеленых помидоров и кабачков

*Ингредиенты*

1 кг зеленых помидоров, 500 г кабачков, 6 зубчиков чеснока, 3 головки репчатого лука, 1 болгарский перец, 1 пучку петрушки и укропа.

*Для маринада:* 1 л воды, 9 горошин черного перца, 3 гвоздички, 3 лавровых листика, 2 горошины душистого перца, 3 столовые ложки соли, 3 столовые ложки 9 %-ного уксуса, 1 ½ столовые ложки сахара.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Перец нарежьте произвольно, помидоры и кабачки нарежьте кружками. Чеснок измельчите. Банки вымойте, обдайте кипятком, крышки прокипятите. На дно банок выложите несколько веточек зелени, нарезанные овощи, чеснок.

В чашу мультиварки влейте воду, добавьте остальные ингредиенты для маринада (кроме уксуса). Перемешайте и установите режим «Суп» на 20 минут. За 5 минут до окончания режима влейте уксус, перемешайте. Маринад процедите через сито или марлю и налейте в каждую банку.

Поставьте банки с салатом в духовой шкаф для пастеризации на 10–15 минут.

Достаньте банки, закройте их крышками, переверните вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Салат «Остренький»

*Ингредиенты*

3 кг баклажанов, 5 болгарских перцев (среднего размера), 3–4 головки чеснока, 2 жгучих красных перца, 500 г томатной пасты, 200 г сахара, 250 мл растительного масла, 250 мл воды, 150 мл 6 %-ного уксуса, 1 столовая ложка соли.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте. Баклажаны нарежьте соломкой, предварительно удалив семена. Перцы очистите от кожицы и измельчите в блендере. Чеснок измельчите. Томатную пасту разведите водой. В чашу мультиварки выложите измельченные овощи, добавьте томатную пасту, сахар, соль, масло и уксус. Перемешайте и установите режим «Тушение» на 15 минут.

Разложите салат в стерилизованные банки, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Салат овощной с фасолью

*Ингредиенты*

1 ½–2 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 250 г фасоли, 100 г сахара, 50 мл 9 %-ного уксуса, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка соли.

*Способ приготовления*

Фасоль вымойте и варите до мягкости в отдельной посуде на плите, затем слейте воду. Лук мелко нарежьте.

В чашу мультиварки налейте растительное масло и обжаривайте лук на режиме «Тушение» в течение 7 минут. Морковь натрите на крупной терке, помидоры и перец нарежьте небольшими кубиками. Выложите овощи к луку, добавьте соль, сахар, и продолжайте готовить еще 15 минут, помешивая. Затем влейте уксус и готовьте еще 10 минут. Разложите салат в стерилизованные банки, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Баклажаны по-корейски

*Ингредиенты*

500 г баклажанов, 500 г болгарского перца, 2 луковицы, 1 морковка (среднего размера), 1 головка чеснока, 1 стручок красного острого перца (небольшой), 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса, соль.

*Способ приготовления*

Все овощи вымойте и очистите. Баклажаны нарежьте соломкой и поместите в глубокую посуду, засыпьте солью, перемешайте и оставьте на 1 час. Все остальные овощи нарежьте небольшими кусочками и также поместите в глубокую посуду, добавьте уксус и оставьте мариноваться в течение 4,5–5 часов. В чашу мультиварки налейте растительное масло, выложите промытые от соли баклажаны. Установите режим «Тушение» и жарьте баклажаны до золотистого цвета. Достаньте готовые баклажаны и перемешайте их с маринованными овощами.

Разложите баклажаны в стерилизованные банки, закройте крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Консервируем грибы

# Маринованные опята

*Ингредиенты*

1 кг опят, 6 палочек гвоздики, 6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 зубчик чеснока, 5 столовых ложек 9 %-ного уксуса, 1 ½–2 столовые ложки соли, 500–600 мл воды.

*Способ приготовления*

Грибы очистите и промойте. Нарежьте на кусочки. Залейте их на 15–20 минут холодной водой. Выложите грибы в чашу мультиварки и залейте водой.

Включите прибор в режиме «Тушение» на 35 минут. Через 15–20 минут с начала термической обработки откройте мультиварку и уберите образовавшуюся пену, затем добавьте к грибам лавровый лист и соль. Положите черный перец горошком, гвоздику и влейте уксус, перемешайте. Тушите грибы еще 5 минут. Переключите мультиварку на режим «Подогрев» на 15 минут.

Переложите грибы в стерилизованные банки, герметично закройте металлическими крышками. Накройте банки теплым одеялом для медленного остывания.

# Маринованные грибы с яблоками

*Ингредиенты*

500 г грибов (любых), 2–3 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, ¼ яблока, 75 мл растительного масла, 40 мл 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка меда, 1 чайная ложка соли.

*Способ приготовления*

Грибы промойте, очистите и нарежьте средними кусочками. Чеснок очистите и измельчите. Яблоко нарежьте ломтиками. Выложите подготовленные продукты в чашу мультиварки, добавьте к ним перец, лавровый лист, мед, соль и уксус. Включите прибор в режиме «Варка на пару» на 10 минут. Готовый продукт немного остудите и разложите в стерилизованные банки, закройте их металлическими крышками и храните в холодильнике.

# Жареные лисички

*Ингредиенты*

300–400 г лисичек, 1 луковица, 1 морковка, 1 пучок укропа или петрушки, 250 мл растительного масла, молотый черный молотый перец, соль, вода.

*Способ приготовления*

Грибы вымойте. Крупные нарежьте на кусочки. Овощи вымойте и очистите, лук нарежьте кубиками или полукольцами, морковь соломкой. В чашу мультиварки влейте растительное масло и выложите овощи. Включите мультиварку в режиме «Жарка» или «Выпечка» на 40 минут. Через 10–15 минут добавьте лисички, соль и перемешайте. Смешайте нарезанную зелень со специями.

Выложите смесь в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30–35 минут. При необходимости добавьте горячую воду.

Горячие грибы уложите в стеклянные банки, закройте крышками и поставьте банки стерилизоваться на 30–60 минут. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Маринованные шампиньоны

*Ингредиенты*

1 кг шампиньонов, 200 мл растительного масла, 100 мл яблочного уксуса, 6 горошин душистого перца, 4 лавровых листа, 2 палочки гвоздики, 1 ½ столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

*Способ приготовления*

Грибы промойте и выложите в чашу мультиварки. Смешайте масло с уксусом, добавьте сахар и соль, перемешайте. Залейте полученным маринадом грибы. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 20 минут. В течение этого времени дважды перемешайте готовящиеся грибы.

Разложите готовый продукт в стерилизованные банки и герметично закройте металлическими крышками.

Храните маринованные грибы в холодильнике.

# Грибное ассорти

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

250 г маслят, 250 г опят, 100 г майонеза, 1 луковица, 2 столовые ложки оливкового масла, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Грибы промойте, очистите и нарежьте кусочками. Репчатый лук очистите и нарежьте тонкими полукольцами. В чашу мультиварки влейте оливковое масло, выложите грибы. Включите мультиварку в режиме «Жарка» или «Выпечка» на 40 минут. Готовьте грибы при открытой крышке, чтобы испарялась лишняя влага. Через 20 минут добавьте нарезанный лук, соль, черный перец. Еще через 10 минут добавьте майонез. Закройте крышку и готовьте в течение 10 минут.

Горячие грибы уложите в стеклянные банки, закройте крышками и поставьте банки стерилизоваться на 30–60 минут. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

250 г рыжиков, 250 г лисичек, 1 пучок укропа, 4 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки пшеничной муки, молотый черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Промойте и нарежьте грибы небольшими ломтиками. В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите грибы. Мультиварку включите в режиме «Жарка» на 15–20 минут. Крышку не закрывайте, чтобы испарялась жидкость. Когда жидкость испарится, добавьте пшеничную муку, молотый черный молотый перец и соль. Мультиварку включите в режиме «Жарка» или «Выпечка» на 5 минут.

Горячие грибы уложите в стеклянные банки, закройте крышками и поставьте банки стерилизоваться на 30–60 минут. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

В переводе с французского слово «шампиньон» означает «гриб». Дикорастущие белые шампиньоны редко используют, потому что при работе с ними нельзя применять следующие способы заготовки: засол, сушка, маринование. В кулинарии предпочтение отдают искусственно выращенным шампиньонам.

## *Третий способ*

*Ингредиенты*

400 г опят, 600 г маслят, 6 стеблей тимьяна, 2 лавровых листа, 1 стебель розмарина, 500 мл оливкового масла, 3 столовые ложки хересного уксуса, 1 чайная ложка кайенского перца, молотый черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Грибы промойте, очистите. Оливковое масло смешайте с черным перцем, измельченными тимьяном, розмарином и лавровым листом. Смесь влейте в чашу мультиварки, выложите грибы. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30 минут. Грибы должны томиться, а не жариться. Посолите и перемешайте. Через 5 минут добавьте хересный уксус.

Горячие грибы уложите в стеклянные банки, закройте крышками и поставьте банки стерилизоваться на 30–60 минут. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Грибы употребляют в пищу на протяжении всей истории человечества. По химическому составу и содержанию белков грибы приближаются к мясу, а по количеству и составу углеводов и минеральных веществ – к овощам и фруктам.

# Тушеные белые грибы

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

500 г белых грибов, 200 г репчатого лука, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Грибы вымойте, очистите и нарежьте небольшими ломтиками. Очистите лук и нарежьте небольшими кубиками. В чашу мультиварки влейте растительное масло и выложите репчатый лук. Включите мультиварку в режиме «Жарка» или «Выпечка» на 10–15 минут и обжарьте лук до золотистого оттенка. Добавьте белые грибы, майонез и соль, перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 40 минут.

Горячие грибы уложите в стеклянные банки, закройте крышками и поставьте банки стерилизоваться на 30–60 минут. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

300 г белых грибов, 1 головка красного репчатого лука, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Белые грибы вымойте, очистите и отделите шляпки от ножек. Ножки нарежьте кружочками, шляпки – пластинками. Готовьте шляпки отдельно от ножек. Шляпки грибов выложите в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом. Включите мультиварку в режиме «Жарка» или «Выпечка» на 5 минут. Достаньте шляпки грибов из чаши и выложите туда ножки. Включите мультиварку в режиме «Жарка» или «Выпечка» на 5–7 минут. Репчатый лук очистите и нарежьте тонкими полукольцами. Смешайте шляпки, ножки грибов и репчатый лук. Добавьте соль, молотый черный молотый перец и майонез. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 40 минут.

Горячие грибы уложите в стеклянные банки, закройте крышками и поставьте банки стерилизоваться на 30–60 минут. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Консервируем мясо и рыбу

# Бургундская говядина

*Ингредиенты*

1 кг говядины, 500 г грибов (любых, консервированных), 50 г сливочного масла, 2 морковки, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 500 мл красного вина, 4 столовые ложки пшеничной муки, 1 чайная ложка соли, по ½ чайной ложки тимьяна, ½ чайной ложки молотого черного перца.

*Способ приготовления*

Смешайте муку, соль и черный перец. Запанируйте в смеси нарезанную кубиками говядину. Растопите сливочное масло в сотейнике и влейте его в чашу мультиварки. Выложите говядину. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» и обжаривайте мясо со всех сторон до образования румяной корочки. Добавьте полукольца репчатого лука, морковь, нарезанную соломкой, и измельченный чеснок. Переключите мультиварку на режим «Тушение» на 5–10 минут. Смешайте в сотейнике красное вино, лавровый лист, тимьян и рассол из грибов. Доведите до кипения и добавьте к мясу в чашу мультиварки. Установите режим «Тушение» на 1 ½ часа. Незадолго до окончания режима добавьте грибы.

Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с бургундской говядиной поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Говядина в майонезе с аджикой

*Ингредиенты*

800 г говядины, 150 г майонеза, 1 луковица, 3 столовые ложки домашней аджики, 80 мл растительного масла, смесь пяти перцев, морская соль.

*Способ приготовления*

Вымойте мясо и нарежьте кусочками. В чашу мультиварки налейте растительное масло, выложите мясо и нарезанный полукольцами лук. Для соуса смешайте майонез с аджикой. Залейте мясо соусом, добавьте морскую соль и смесь пяти перцев по вкусу, перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 2 часа. Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с горячей говядиной поместите в емкость с теплой водой до полного остывания. Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 °С в сухом месте.

> Во время раскопок в гробнице Тутанхамона археологи обнаружили глиняный сосуд с уткой, залитой оливковым маслом со специями. Пропитанная маслом и обжаренная утка через 3 тысячи лет, по свидетельствам ученых, оказалась вполне съедобной.

# Говядина с овощами

*Ингредиенты*

400–500 г говядины, 800 г овощного ассорти (замороженного), 2 луковицы, 1–2 зубчика чеснока, 1 морковка, 2 столовые ложки томатной пасты, 40–50 мл растительного масла, 250 мл воды, зелень петрушки, паприка, кориандр, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Говядину нарежьте небольшими кусочками. Налейте растительное масло в чашу мультиварки, выложите мясо. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 30 минут. Через 10 минут влейте воду, посолите и поперчите. Очистите лук и морковь и нарежьте маленькими кусочками. Поместите лук и морковь в чашу мультиварки. Через 5–7 минут выложите замороженные овощи. В конце приготовления добавьте томатную пасту, пряности и измельченный чеснок. Установите режим «Тушение» на 1 ½ часа. Когда блюдо будет готово, оставьте его в чаше мультиварки на 30 минут, чтобы мясо настоялось.

Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ ч. Затем банки с горячей говядиной поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Говядина по-полонински

*Ингредиенты*

350 г говядины, 300 мл мясного бульона, 2 болгарских перца, 2 луковицы, 1 помидор, 35–40 мл оливкового масла, 5 г тмина, 5 г кориандра, 5 г горчицы в порошке, 5 г тимьяна, 5 г чабера, 5 г майорана, 5 г перца чили, 5 г душистого перца, молотый черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Вымойте и очистите овощи. В чашу мультиварки налейте оливковое масло. Половину луковицы мелко нарежьте и выложите на дно чаши. Нарежьте говядину небольшими кусочками и выложите на слой лука. Добавьте соль и пряности. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 10–15 минут и обжарьте мясо со всех сторон. Болгарский перец и помидор нарежьте мелкими кубиками, оставшийся лук нарежьте полукольцами и добавьте к мясу.

Залейте говядину и овощи мясным бульоном. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 1 час. Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа.

Затем банки с горячей говядиной поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Гуляш из говядины

*Ингредиенты*

1 кг говядины, 125 г пшеничной муки, 1 л темного пива, 100 мл растительного масла, 1 буханка ржаного хлеба, по 1–2 столовые ложки томатной пасты, 1–2 столовые ложки дижонской горчицы, 1–2 зубчика чеснока, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Говядину нарежьте небольшими кусками. Налейте растительное масло в чашу мультиварки и выложите мясо. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» или «Жарка» и обжаривайте говядину до светло-коричневого цвета. Добавьте пшеничную муку, томатную пасту, лавровый лист, молотый черный перец, соль и измельченный чеснок.

Залейте гуляш пивом. Смешайте кусочки ржаного хлеба с дижонской горчицей. Выложите хлеб с горчицей в гуляш и готовьте режиме «Тушение» до растворения хлеба. Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа.

Затем банки с горячим гуляшом поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

> В России первая фабрика по производству консервов открылась в 1870 г. По заказу военных интендантов она выпускала несколько видов консервов: кашу, рагу, жареное мясо с горохом и гороховый суп. Позднее, благодаря развитию технологий, мясо стали тушить.

# Гуляш из говядины с луком и сладким перцем

*Ингредиенты*

1 кг говядины, 4 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 болгарских перца, 150 мл растительного масла, 3 столовые ложки паприки, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 чайная ложка тмина, 1 чайная ложка майорана, ½ чайной ложки яблочного уксуса, молотый черный молотый перец, вода, соль.

*Способ приготовления*

Влейте растительное масло в чашу мультиварки. Выложите нарезанный репчатый лук, паприку, яблочный уксус и влейте 50 мл воды. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 3–5 минут. Добавьте к луку нарезанную говядину, соль, измельченный чеснок, тмин, майоран и томатную пасту. Переключите прибор на режим «Тушение» на 2–3 часа. Когда мясо станет мягким, влейте столько воды, чтобы она полностью его покрывала. Добавьте нарезанный кусочками болгарский перец. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 20 минут.

Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с горячим гуляшом поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

В 1966 г. В России состоялась экспертная проба тушенки, произведенной пятьдесят лет назад. Эксперты пришли к единому мнению и огласили вердикт – консервы все еще пригодны для употребления в пищу.

# Хашлама из говядины

*Ингредиенты*

1 кг говядины (грудинка или ребра), 500 г баклажанов, 500 г помидоров, 3–4 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 125 мл воды, приправа хмели-сунели, зелень петрушки, кинзы, листья базилика, молотый черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Говядину разделайте на средние куски, натрите пряностями и солью. Баклажаны вымойте и засыпьте солью на 30 минут, чтобы горечь ушла. Соль смойте холодной водой и обсушите баклажаны. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу. В чашу мультиварки налейте растительное масло, выложите мясо, сверху положите нарезанный кольцами лук, крупно нарезанные баклажаны и кружочки помидоров. Все немного посолите, влейте воду. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час.

Горячее мясо и овощи плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки в течение полутора часов. Затем банки с горячей хашламой поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Печень по-милански

*Ингредиенты*

500 г говяжьей печени, 200 г майонеза, 100 г репчатого лука, 90 г маслин (без косточек), 50 мл растительного масла, молотый черный молотый перец, вода, соль.

*Способ приготовления*

Репчатый лук очистите и мелко нарежьте. В чашу мультиварки налейте растительное масло и выложите лук. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 5–10 минут. Нарежьте промытую печень крупными кусками, посолите, поперчите и обжарьте на сковороде с добавлением растительного масла на сильном огне до появления румяной корочки. Когда из печени перестанет выделяться сок, выложите ее в чашу мультиварки поверх лука. Добавьте майонез и маслины. Влейте в чашу немного кипяченой воды, перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час.

Горячую печень плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с поместите в емкость с теплой водой до полного остывания. Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Йоркширский паштет

*Ингредиенты*

400–500 г говядины, 100 г сливочного масла, 3–5 г розмарина, 1 л воды, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Говядину вымойте, очистите от пленок и мелко нарежьте. Положите мясо на фольгу, посолите, поперчите, добавьте измельченный розмарин и немного воды, заверните. В мультиварку установите корзину для варки на пару, в нее поместите мясо в фольге. Налейте в мультиварку воду. Включите прибор в режиме «Варка на пару» на 2,5 часа. В готовое мясо положите 25 г сливочного масла, перемешайте. Затем измельчите в блендере.

Переложите паштет в стерилизованные банки и сверху выложите остальное сливочное масло, равномерно распределяя его по поверхности. Закройте банки крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Свинина с овощами в соевом соусе

*Ингредиенты*

700–800 г свинины, 200 г брокколи, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 морковка, 1 помидор (крупный), 2–3 столовые ложки соевого соуса, 1 чайная ложка горчицы, 25–30 мл растительного масла, 500 мл воды или мясного бульона, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Нарежьте свинину крупными кусками. Вымойте и очистите овощи. Влейте растительное масло в чашу мультиварки, выложите мясо. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» или «Жарка» на 40 минут. Нарежьте репчатый лук и морковь. Через 20 минут добавьте овощи к мясу и обжаривайте их вместе. Нарежьте помидор ломтиками. Добавьте в чашу помидор, горчицу, измельченный чеснок, пряности, соль, влейте воду или мясной бульон. Включите мультиварку в режиме «Томление» на 1 ½ часа.

Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с горячей свининой поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Свинина с фасолью и острым перцем

*Ингредиенты*

500 г свинины, 500 г помидоров, 400 г красной фасоли (консервированной), 2 стручка красного болгарского перца, 1 луковица, 1 стручок перчика чили, 20–25 мл майонеза, 20–25 мл растительного масла, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Мелко нарежьте свинину. Налейте растительное масло в чашу мультиварки, выложите мясо. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» или «Жарка» на 1 час. Вымойте и очистите овощи, все мелко нарежьте. Через 20 минут добавьте к мясу черный перец и измельченные овощи. Через 20 минут выложите консервированную фасоль без жидкости и лавровый лист. В конце добавьте соль и майонез.

Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с горячей свининой поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Свинина со стручковой фасолью

*Ингредиенты*

500 г свинины, 500 г стручковой фасоли, 2 столовые ложки сливочного масла, тимьян, розмарин, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Свинину нарежьте небольшими кубиками. Фасоль вымойте, обсушите и нарежьте стручки небольшими кусочками. Выложите мясо и фасоль в чашу мультиварки. Добавьте сливочное масло, соль, перец и травы. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа. Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с горячей свининой поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Свинина с овощами

*Ингредиенты*

1 кг свинины, 3 помидора, 2 луковицы, 1 морковка, 35–40 мл растительного масла, базилик, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

*Способ приготовления*

Свинину вымойте и нарежьте небольшими кусочками. Добавьте пряности. Вымойте, очистите и нарежьте морковь и помидоры четвертинками, а репчатый лук – полукольцами. Влейте растительное масло в чашу мультиварки, выложите мясо и овощи. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Добавьте немного воды, соль и пряности.

Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с горячей свининой поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Свинина с соусом барбекю

*Ингредиенты*

1 ½ кг свинины, 500 мл мясного бульона, 300 мл соуса барбекю.

*Способ приготовления*

Нарежьте свинину небольшими кусочками. Выложите в чашу мультиварки мясо, влейте бульон. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 2 часа. Достаньте мясо из бульона и разделите на волокна при помощи вилки. Выложите волокна свинины в чашу мультиварки, залейте соусом барбекю. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30 минут. Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ ч.

Затем банки с горячей свининой поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Свинина в томатном соусе

*Ингредиенты*

300–500 г свинины, 1 луковица, 1 морковка, 1 зубчик чеснока, 250 мл томатного сока, 1 чайная ложка пшеничной муки, 10–20 мл растительного масла, паприка, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Свинину нарежьте кубиками. Влейте растительное масло в чашу мультиварки, выложите мясо и посолите. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 30 минут. Через 15 минут добавьте очищенные и мелко нарезанные репчатый лук и морковь. Смешайте треть томатного сока и пшеничную муку, размешайте, добавьте остальной сок, паприку и перец. Залейте соусом мясо. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. За 10 минут до готовности добавьте мелко нарезанный чеснок.

Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с горячей свининой поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Свинина с яблоками

*Ингредиенты*

600 г свинины, 2 яблока, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка дижонской горчицы, 1 чайная ложка крахмала, 250 мл воды, лавровый лист, молотый черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Свинину нарежьте кубиками. Репчатый лук очистите и мелко нарежьте. Выложите в чашу мультиварки сливочное масло и лук. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 30 минут. Через 10 минут добавьте мясо. В конце готовки добавьте соль, перец, лавровый лист, майонез и горчицу. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час. Через 40 минут выложите очищенные и нарезанные ломтиками яблоки. Крахмал смешайте с водой и влейте в чашу мультиварки за 20 минут до готовности.

Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с горячей свининой поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Свинина в красном вине

*Ингредиенты*

500–600 г свинины, 20 г имбиря, 20 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковка, сок ½ лимона, 300 мл сухого красного вина, 150 мл воды, горчица, розмарин, молотый черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

В сотейник влейте сухое красное вино и воду. Добавьте горчицу, нарезанный полукольцами репчатый лук, нарезанную морковь, розмарин, соль и перец. Имбирь натрите на крупной терке и добавьте к овощам. Перемешайте, поставьте маринад на огонь и доведите до кипения. Нарежьте мясо на кусочки и немного отбейте.

Залейте мясо маринадом и оставьте на 30–60 минут. Выложите свинину в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 30 минут.

Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с горячей свининой поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

Первые банки для консервов стали выпускать в 1770-е гг. в Голландии по заказу военных. Банки были тяжелее, чем их содержимое, на них имелась инструкция: «Разрежьте круглую верхнюю крышку возле края банки, используя долото и молоток».

# Свинина в молоке

*Ингредиенты*

700 г свинины, 375 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка оливкового масла, 5 г паприки, 5 г сумаха, 5 г чеснока, 5 г перчика чили в порошке, 5 г майорана, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Свинину вымойте и обсушите на бумажном полотенце. Смешайте измельченные пряности. Натрите специями мясо и оставьте на 20–30 минут. На сковороде растопите сливочное масло с добавлением оливкового. Обжаривайте нарезанную крупными кусками свинину в масле на среднем огне в течение 10 минут, периодически помешивая.

Переложите свинину в чашу мультиварки, залейте соком со сковороды и молоком. Включите мультиварку в режиме «Суп» или «Варка на пару» на 1 час. После завершения программы включите мультиварку в режиме «Подогрев» на 15–20 минут.

Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с горячей свининой поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

> Первые банки для консервов стали выпускать в 1770-е гг. в Голландии по заказу военных. Банки были тяжелее, чем их содержимое, на них имелась инструкция: «Разрежьте круглую верхнюю крышку возле края банки, используя долото и молоток».

# Гуляш из свинины

*Ингредиенты*

700–800 г свинины, 4 луковицы, 4 зубчика чеснока, 2 чайные ложки горчицы, 25–30 мл растительного масла, лавровый лист, молотый черный перец, вода, соль.

*Способ приготовления*

Нарежьте свинину на кусочки. К мясу добавьте горчицу, соль перец, тщательно перемешайте и оставьте мариноваться на 20–30 минут. Лук очистите и нарежьте полукольцами. Влейте растительное масло в чашу мультиварки, выложите мясо. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» или «Жарка». Добавьте воду, измельченный чеснок, лавровый лист и готовьте гуляш при открытой крышке. Когда вода испарится, добавьте лук и обжаривайте гуляш до образования румяной корочки.

Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с горячим гуляшом поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Баранина с розмарином в вине

*Ингредиенты*

1 ½ кг баранины (лопатка), 2–3 луковицы, 150–200 мл сухого красного вина, оливковое масло, розмарин, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Баранью лопатку разрубите на порционные куски. Натрите солью, молотым черным перцем, смажьте слегка оливковым маслом. На веточки розмарина выложите мясо и накройте баранину розмарином сверху. Оставьте мясо мариноваться на 2–3 часа. В чашу мультиварки влейте немного оливкового масла и выложите куски баранины.

Включите мультиварку в режиме «Выпечка» и обжарьте баранину со всех сторон до румяной корочки. Репчатый лук очистите, нашинкуйте соломкой. На мясо выложите лук, розмарин, залейте сухим красным вином. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 час.

Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с горячей бараниной поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

Шпроты различают по способу укладки в банки. Летом рыба в теплой воде мало двигается и накапливает жир, поэтому в консервах у нее растрескивается спинка и ее нужно укладывать вверх животиком. Зимой рыбу укладывают вверх спинками.

# Кролик в сливках и белом вине

*Ингредиенты*

1 кг крольчатины, 250 мл сливок, 150 мл белого вина, 125 мл яблочного уксуса, 2–3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, орегано, молотый черный перец, соль, вода.

*Способ приготовления*

Залейте кролика водой с добавлением яблочного уксуса на 6–8 часов. Промойте крольчатину под проточной водой, нарежьте и натрите пряностями и солью. Влейте оливковое масло в чашу мультиварки, выложите мясо. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 30 минут. Смешайте сливки с пшеничной мукой и белым вином. Влейте смесь в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 2 часа. Горячее мясо плотно уложите в стеклянные банки, закройте крышками и стерилизуйте банки 1–1 ½ часа. Затем банки с горячим кроликом поместите в емкость с теплой водой до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Скумбрия в томате

*Ингредиенты*

2 скумбрии (крупных), 1 луковица, 200 мл томатного сока или 2 столовые ложки томатной пасты, 2–3 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, кориандр, молотый черный перец, белый перец, соль.

*Способ приготовления*

Отрежьте у скумбрии головы, удалите внутренности. Кости можно оставить, при длительном тушении они станут мягкими. Нарежьте рыбу крупными кусками. Репчатый лук очистите и мелко нарежьте. В чашу мультиварки влейте растительное масло, выложите лук, кусочки рыбы и пряности. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 4 часа. Через 2 часа добавьте томатный сок или пасту и тушите еще 2 часа.

Переложите рыбу в банки, закройте крышками. Для длительного хранения стеклянные банки с рыбой стерилизуйте в кипящей воде в течение 1 часа. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Скумбрия горячего копчения

*Ингредиенты*

2 скумбрии (крупные), 8 чайных ложек растительного масла, 8 чайных ложек жидкого дыма, молотый черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Скумбрию выпотрошите, отрежьте голову и хвост, удалите плавники, разрежьте тушки пополам. Каждый кусок скумбрии положите на отдельный лист пищевой фольги, добавьте соль, молотый черный молотый перец, растительное масло и жидкий дым. Заверните фольгу конвертиками и выложите в чашу мультиварки.

Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 30 минут. Через 20 минут переверните конверты. После завершения программы включите мультиварку в режиме «Подогрев» на 10 минут. Затем достаньте скумбрию из мультиварки и, не разворачивая, остудите при комнатной температуре.

Когда рыба остынет, выньте ее из фольги. Полейте копченую скумбрию соком, который выделился во время приготовления.

Переложите рыбу в банки, закройте крышками. Для длительного хранения стеклянные банки с рыбой стерилизуйте в кипящей воде в течение 1 часа. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Скумбрия в соусе

*Ингредиенты*

1 кг скумбрии, 5–6 горошин душистого перца, 3–4 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа, 1 пучок кинзы, 1 луковица, 1 стручок красного перца чили, 150 мл белого винного уксуса, 2 столовые ложки соли, 1 л воды.

*Способ приготовления*

Скумбрию выпотрошите, отрежьте плавники и головы. Разрежьте тушки на три-четыре части. Кинзу вымойте, обсушите и крупно нарежьте. Чеснок измельчите. В сотейник влейте воду, добавьте соль, целую очищенную головку репчатого лука, лавровый лист и нарезанный перец чили без семян. Доведите бульон до кипения.

Выложите рыбу в чашу мультиварки, залейте ее кипящим бульоном. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 5–7 минут. Готовую рыбу выньте из бульона и посыпьте нарезанной зеленью и чесноком. Для соуса процедите и нагрейте в сотейнике половину бульона, добавьте белый винный уксус и залейте скумбрию с травами.

Переложите рыбу в стерилизованные банки, закройте крышками. Для длительного хранения стеклянные банки с рыбой стерилизуйте в кипящей воде в течение 1 часа. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Лосось в собственном соку

*Ингредиенты*

1 кг филе лосося, 5 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, 1 горошина душистого перца, 1 гвоздичка, 1 чайная ложка соли.

*Способ приготовления*

Нарежьте филе лосося и выложите в чашу мультиварки слоями, посыпая солью, горошинами перца и лавровым листом. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа. Переложите рыбу в банки, закройте крышками. Для длительного хранения стеклянные банки с рыбой стерилизуйте в кипящей воде в течение 1 часа. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания. Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 °С в сухом месте.

# Лосось с белым соусом

*Ингредиенты*

600 г филе лосося, 200 г майонеза, 100 г сыра (любого), 2 луковицы, 1 лимон, 1 пучок укропа, растительное масло, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Филе лосося нарежьте кусками. Лук очистите и нашинкуйте кольцами. Выложите рыбу и лук в чашу мультиварки, полейте растительным маслом и сбрызните лимонным соком. Включите мультиварку в режиме «Мультиповар» и обжаривайте рыбу в течение 10 минут.

Вымойте, обсушите и нарежьте укроп. Смешайте укроп с натертым на крупной терке сыром и майонезом. Обжаренную рыбу залейте соусом. Включите мультиварку в режиме «Мультиповар» на 15 минут. Переложите рыбу в банки, закройте крышками. Для длительного хранения стеклянные банки с рыбой пастеризуйте в кипящей воде в течение 1 часа. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Минтай в белом соусе

*Ингредиенты*

700 г минтая, 200 г майонеза, 100 г пшеничной муки, 4–5 луковиц, 3–4 столовые ложки растительного масла, 50 мл воды, базилик, кориандр, паприка, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Рыбу вымойте, удалите голову, хвост, плавники. Нарежьте минтай на четыре части. Посолите и обваляйте рыбу в муке. В чашу мультиварки влейте растительное масло и выложите рыбу. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» и обжарьте минтай до румяной корочки. Очистите и нарежьте репчатый лук. Для соуса смешайте майонез и все пряности. Добавьте немного соли и воды. Достаньте рыбу из чаши и поместите в мультиварку лук. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 3–5 минут. На лук выложите минтай и залейте его соусом. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 40 минут.

Переложите рыбу в банки, закройте крышками. Для длительного хранения стеклянные банки с рыбой стерилизуйте в кипящей воде в течение 1 час.

Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Минтай под красным соусом

*Ингредиенты*

3–4 филе минтая, 5–6 зубчиков чеснока, 1 яйцо, 6–7 столовых ложек томатного соуса (готового), 2–3 столовые ложки газированной воды, 2–3 столовые ложки пшеничной муки, 3–4 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Рыбу нарежьте кусочками. Для маринада в газированную воду добавьте томатный соус, измельченный чеснок, лавровый лист, соль молотый черный перец, перемешайте. Залейте минтай маринадом и оставьте на 2–3 часа. Затем рыбу запанируйте в яйце и пшеничной муке. Влейте растительное масло в чашу мультиварки, выложите рыбу.

Включите мультиварку в режиме «Выпечка» и обжарьте рыбу со всех сторон до румяной корочки. Переложите рыбу в банки, закройте крышками. Для длительного хранения стеклянные банки с рыбой стерилизуйте в кипящей воде в течение 1 часа. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

# Консервируем приправы и соусы

# Приправа овощная

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

2 ½ кг помидоров, 500 г красного болгарского перца, 250 г репчатого лука, 250 г моркови, 250 г зеленых яблок (кислых), 150 г чеснока, 60 г соли, 2 стручка красного жгучего перца.

*Способ приготовления*

Вымойте и очистите овощи. Нарежьте их на кусочки и пропустите через мясорубку. Выложите овощную массу в чашу мультиварки и готовьте в режиме «Тушение» 2 часа. Чеснок измельчите и добавьте к приправе, за 5 минут до готовности посолите. Переложите приправу в стерилизованные банки, закройте крышками.

Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

5 кг томатов, 2 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг красного болгарского перца, 200 мл растительного масла, 1 столовая ложка черного молотого перца, 1 столовая ложка красного молотого перца, 5 столовых ложек соли.

*Способ приготовления*

Вымойте и очистите овощи. Нарежьте лук тонкой соломкой, перец тонкими дольками, а морковь натрите на крупной терке. Приготовьте из томатов пюре в блендере или с помощью мясорубки. Налейте на дно чаши мультиварки растительное масло и пассеруйте нарезанные овощи. Пассерованные овощи залейте томатным пюре, перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 2 часа 15 минут. Добавьте в овощную массу соль и специи, перемешайте и доведите до кипения. Разложите овощную приправу в стерилизованные банки и закройте герметично металлическими крышками. Переверните банки вверх

дном и оставьте до остывания.

# Хреновая закуска

*Ингредиенты*

3 кг томатов, 500 г болгарского перца, 200 г корня хрена, 100 г чеснока, 3 столовые ложки соли, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка черного молотого перца.

*Способ приготовления*

Вымойте и очистите овощи. Измельчите томаты и перец в блендере или с помощью мясорубки. Выложите овощную массу в чашу мультиварки и включите режим «Тушение» на 40 минут. Измельчите чеснок и хрен, смешайте с черным молотым перцем, солью и сахаром и добавьте в мультиварку.

Готовьте блюдо еще 10 минут в том же режиме. Разложите хреновую закуску в стерилизованные банки и герметично закройте металлическими крышками. Переверните их вверх дном и оставьте до остывания.

# Кетчуп

*Ингредиенты*

1 л томатного сока, 3 томата, 4 зубчика чеснока, 1 луковица, 100 г сахара, 1 столовая ложка крахмала, 2 чайные ложки 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка зелени укропа (сушеной), ½ чайной ложки корня имбиря, ½ чайной ложки тмина, ½ чайной ложки красного молотого перца.

*Способ приготовления*

Вымойте овощи. Смешайте небольшое количество томатного сока с крахмалом. Измельчите с помощью мясорубки или блендера томаты, лук и чеснок. Выложите овощную массу в чашу мультиварки, добавьте обычный томатный сок и перемешайте. Включите прибор в режиме «Тушение» на 30 минут. Добавьте в томатную массу уксус и специи и готовьте в том же режиме еще 1 час. Влейте в овощную массу томатный сок с крахмалом и варите в течение 5 минут. Разложите готовый кетчуп по стерилизованным банкам и герметично укупорьте металлическими крышками. Храните банки с кетчупом в холодильнике.

# Приправа острая

*Ингредиенты*

400 г чеснока, 100 мл растительного масла, 2 столовые ложки черного молотого перца, 2 столовые ложки красного молотого перца.

*Способ приготовления*

Очистите чеснок и нарежьте его кусочками. Налейте растительное масло в чашу мультиварки, установите режим «Выпечка» и прокалите. Добавьте в раскаленное масло чеснок и специи, перемешайте. Остудите полученную приправу до комнатной температуры и разлейте в стерилизованные банки. Закройте их металлическими или капроновыми крышками, храните в прохладном месте.

# Острая пряная закуска

*Ингредиенты*

2 ½ кг сладкого перца, 500 г горького перца, 500 г томатной пасты, 100 г чеснока, 2 столовые ложки хмели-сунели, 1 столовая ложка сухих трав (базилик, укроп, тимьян и др.), 1 столовая ложка соли.

*Способ приготовления*

Перец вымойте и очистите, приготовьте из него пюре в блендере или с помощью мясорубки. Выложите в чашу мультиварки и включите режим «Тушение» на 1 час. Очистите и измельчите чеснок и добавьте его вместе с травами, специями и солью в овощную массу. Переключите мультиварку в режим «Выпечка» на 20 минут. Готовую закуску переложите в стерилизованные банки и закройте герметично металлическими крышками.

> «Соус» буквально означает «солоноватый», «подсоленный». Этот термин латинского происхождения органично вошел через французский во все европейские языки, в том числе и русский. Соус – сложная приправа, которая выступает в качестве носителя вкуса и аромата.

# Кетчуп с яблоками

*Ингредиенты*

2 кг томатов, 180 г сахара, 10 палочек гвоздики, 4 зубчика чеснока, 2 яблока (кислых сортов), 2 луковицы, 5–6 столовых ложек 9 %-ного уксуса, 2 столовые ложки соли, 1 чайная ложка мускатного ореха, 1 чайная ложка молотого красного перца, ½ чайной ложки корицы, ½ чайной ложки молотого черного перца.

*Способ приготовления*

Овощи и яблоки вымойте и очистите. Нарежьте их крупными кусками и измельчите в блендере или с помощью мясорубки. Выложите полученную массу в чашу мультиварки и добавьте в нее сахар, черный и красный молотый перец, гвоздику и соль. Включите прибор в режиме «Тушение» на 2 ½ часа. Затем добавьте в готовящуюся массу корицу, мускатный орех и уксус, перемешайте. Включите режим «Варка на пару» на 10 минут и готовьте, не закрывая крышки мультиварки. Готовый кетчуп разложите по стерилизованным банкам и закройте герметично металлическими крышками.

# Домашний кетчуп

*Ингредиенты*

1 кг помидоров, 10 горошин черного перца, 3 горошины душистого перца, 3 гвоздички, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка зелени базилика (сушеной), ½ чайной ложки молотой корицы, ½ чайной ложки кориандра.

*Способ приготовления*

Вымойте и очистите овощи. Помидоры на 1–2 мин опустите в кипяток и снимите кожицу. Нарежьте помидоры и лук на небольшие кусочки. Измельчите чеснок, перец и базилик. Выложите в чашу мультиварки измельченные овощи. Влейте растительное масло. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа. Горячую томатную массу протрите через сито. Добавьте измельченные пряности, сахар и соль. Переложите кетчуп в стерилизованные банки, закройте крышками.

Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

> Сегодня почти забыто слово «взвар». В конце XVII и в XVIII в. в России подавали на стол взвары (луковый, капустный, клюквенный) в качестве соуса к блюдам из мяса, домашней птицы или дичи. Именно взвар по технологии приготовления стоит ближе к изначальному понятию «соус», который необходимо варить, уваривать, сгущать.

# Оригинальный кетчуп

*Ингредиенты*

1 кг помидоров или 500 г томатной пасты, 1 апельсин, 1 пучок листьев базилика, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки оливок (без косточек), 3 столовые ложки оливкового масла, соль.

*Способ приготовления*

Помидоры на 1–2 мин опустите в кипяток и снимите кожицу. Нарежьте помидоры и лук на небольшие кусочки. Измельчите базилик, чеснок и оливки. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки. Добавьте оливковое масло, сок и нарезанную цедру апельсина. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа.

Переложите кетчуп в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Яично-масляный соус

*Ингредиенты*

100 г зеленого лука, 3 желтка, 1 зубчик чеснока, 1 огурцу (маринованный), сок ½ лимона, 120 мл оливкового масла, оливки (без косточек), молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Сварите вкрутую 2 яйца, разотрите желтки. Добавьте соль, перец, лимонный сок и тщательно перемешайте до образования однородной массы. Постепенно влейте оливковое масло, непрерывно взбивая соус, добавьте 1 желток сырого яйца. Выложите смесь в чашу мультиварки. Добавьте нарезанные оливки, мелко нарезанный зеленый лук, измельченный чеснок и кусочки маринованного огурца. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа.

Переложите соус в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Домашний майонез

*Ингредиенты*

300 мл растительного масла, 150 мл молока, 1–2 столовые ложки сока лимона, 1–2 столовые ложки белого винного уксуса, 3 чайные ложки дижонской горчицы, 2 чайные ложки укропа, ½ чайной ложки соли.

*Способ приготовления*

Смешайте молоко и растительное масло в равных пропорциях. Взбейте смесь в блендере и влейте в чашу мультиварки. Добавьте соль, лимонный сок, дижонскую горчицу и остальное растительное масло.

Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа. Переложите майонез в стерилизованные банки, закройте крышками.

# Соус на основе майонеза

*Ингредиенты*

150 г майонеза, 40 г огурцов (маринованных), 2 столовые ложки сока лимона, 1 столовая ложка каперсов, 1 столовая ложка зеленого лука, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*

Смешайте мелко нарезанные маринованные огурцы, измельченные зеленый лук и каперсы. Выложите массу в чашу мультиварки. Добавьте майонез и перемешайте. Влейте лимонный сок, посолите и поперчите. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ часа. Переложите соус в стерилизованные банки, закройте крышками.

# Овощной соус

*Ингредиенты*

500 г моркови, 500 г репчатого лука, 200 г болгарского перца, 100 г баклажанов, 100 мл томатного сока, 50 мл томатной пасты или 2–3 помидора, 1 столовая ложка карри в порошке, 1 столовая ложка паприки, 1 столовая ложка красного перца чили, 1 столовая ложка молотого черного перца, 1 столовая ложка кориандра, 1 столовая ложка зиры, 125 мл воды.

*Способ приготовления*

В чашу мультиварки влейте немного растительного масла. Мелко нарежьте очищенные овощи и выложите в мультиварку. Добавьте томатную пасту и томатный сок. Добавьте пряности, молотый черный молотый перец и соль. Влейте воду. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на ½–1 ½ часа. Переложите соус в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Сливовый соус

*Ингредиенты*

1 ½ кг слив, 300 г сахара, 1 ½ стручка перца чили, 1 пучок кинзы, 1 пучок базилика, 150 мл красного винного уксуса, соль.

*Способ приготовления*

Сливы вымойте и удалите косточки, выложите в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Варка на пару» на 10 минут. Затем сливы измельчите в пюре с помощью блендера. Добавьте сахар, мелко нарезанный острый перец, измельченную зелень и соль. Массу тщательно разотрите до получения однородной консистенции и поместите в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Варка на пару» и доведите соус до кипения. Добавьте красный винный уксус. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30 минут. Переложите соус в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Томатный соус со сладким перцем

*Ингредиенты*

350–400 г томатной пасты, 1 стручок сладкого перца, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, ½ чайной ложки чеснока в порошке, смесь черного, красного, белого перца и паприки.

*Способ приготовления*

Выложите томатную пасту в чашу мультиварки. Очистите сладкий перец, нарежьте небольшими кусочками. Добавьте сладкий перец, сахар, соль и пряности к томатной пасте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ½ ч. Переложите соус в стерилизованную банку, закройте крышкой. Переверните банку вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Сегодня французская кухня включает более 3000 соусов, которые в значительной степени и составляют характерную основу национальной кулинарии, придают ей особый колорит. Многие французские соусы стали интернациональными.

# Томатный соус

*Ингредиенты*

2 кг томатов, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонной кислоты, 1 ½ чайной ложки сахара, ½ чайной ложки орегано (сушеного), ½ чайной ложки базилика (сушеного), черного молотого перца, соли.

*Способ приготовления*

Овощи очистите. Нарежьте томаты на крупные куски и выложите в чашу мультиварки. Добавьте туда очищенный чеснок, мелко нарезанный репчатый лук, специи, сахар и соль, перемешайте. Включите прибор в режиме «Тушение». Периодически перемешивайте овощную массу. Готовые продукты измельчите в кухонном комбайне или протрите через сито для удаления кожицы и семян томатов. Попробуйте готовое блюдо на вкус и при необходимости добавьте соли. Разлейте томатный соус в чистые сухие банки и прикройте металлическими крышками. Поставьте их в широкую емкость с водой для стерилизации.

После закипания воды стерилизуйте банки объемом ½ л в течение 35 минут, а банки объемом 1 л – 40 минут. В каждую банку добавьте по 0,3 чайные ложки лимонной кислоты на 1 л объема. Герметично закройте банки крышками и переверните горлышком вниз. Оставьте банки в таком положении до остывания.

# Томатный соус-заправка

*Ингредиенты*

2 кг томатов, 1 кг сладкого перца.

*Способ приготовления*

Вымойте и очистите овощи. Измельчите их с помощью мясорубки или в блендере. Овощную массу выложите в чашу мультиварки и готовьте 40 минут в режиме «Тушение». Разлейте готовый соус в стерилизованные банки и укупорьте металлическими крышками. Поставьте банки вверх дном и накройте одеялом для медленного остывания. Перед использованием в томатный соус-заправку добавляйте любые специи, соль и сахар.

# Острый томат

*Ингредиенты*

2 ½ кг томатов, 1 столовая ложка соли, черный молотый перец.

*Способ приготовления*

Томаты вымойте и нарежьте ломтиками. Выложите их в чашу мультиварки, посолите, поперчите и перемешайте. Включите прибор в режиме «Варка на пару» на 25 минут. В течение этого времени несколько раз перемешайте содержимое мультиварки. Разложите томат в стерилизованные банки и закройте герметично металлическими крышками. Накройте банки теплым одеялом для медленного остывания.

# Соус из алычи

*Ингредиенты*

3 кг алычи, 5–7 веточек укропа, 5–7 веточек кинзы, 5–7 листочков базилика, 4 стручка перца чили, 2 головки чеснока, 4 столовые ложки 9 %-ного яблочного уксуса, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка хмели-сунели, 1 столовая ложка соли, 250 мл воды.

*Способ приготовления*

Алычу обдайте кипятком, снимите кожицу и удалите косточки. Нарежьте ягоду на мелкие кусочки. Перец чили очистите и мелко нарежьте. В чашу мультиварки выложите алычу, перец и влейте воду. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 40 минут. Помешивайте соус во время приготовления. Добавьте очищенный и измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень, сахар, соль и хмели-сунели.

Включите мультиварку в режиме «Гречка» на 10–15 минут. Добавьте яблочный уксус. Включите мультиварку в режиме «Подогрев» на 10 минут.

Переложите соус в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Кисло-сладкий соус

*Ингредиенты*

300 г клюквы, 125 г сахарной пудры, 150 мл сухого красного вина, 150 мл апельсинового сока.

*Способ приготовления*

Поместите клюкву в чашу мультиварки. Влейте сухое красное вино и апельсиновый сок. Добавьте сахарную пудру. Включите мультиварку в режиме «Варка» на 40 минут. Не закрывая крышку, помешивайте соус в течение 10 минут, а затем закройте крышку. Измельчите готовый соус в блендере до консистенции пюре, переложите в стерилизованную банку, закройте крышкой. Переверните банку вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Ткемали

*Ингредиенты*

1 ½ кг сливы, 100 г зелени (любой), 8 зубчиков чеснока, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли, вода.

*Способ приготовления*

Вымойте сливу и удалите плодоножки. Затем выложите в чашу мультиварки и залейте холодной водой так, чтобы она их только покрывала. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 30–40 минут. Слейте воду из варочной емкости и достаньте сливы, остудите их и удалите косточки. Приготовьте из сливы пюре в блендере или с помощью мясорубки. Очистите чеснок, вымойте и просушите зелень.

Готовое пюре перемешайте в блендере еще раз с добавлением чеснока и зелени. Добавьте в полученную массу соль и сахар, перемешайте и выложите в мультиварку. Доведите ее до кипения в режиме «Варка на пару» и поварите 10 минут. Готовый соус разложите в стерилизованные банки и герметично укупорьте металлическими крышками.

# Острая аджика

*Ингредиенты*

3 ½ кг сладкого болгарского перца, 2 ½ кг томатов, 4 стручка горького перца, 12–15 зубчиков чеснока, 5 столовых ложек сахара, 4 столовые ложки соли, 100 мл растительного масла, 100 мл 10 %-ного уксуса.

*Способ приготовления*

Вымойте и очистите овощи. Нарежьте перец и томаты крупными ломтиками и измельчите в блендере или с помощью мясорубки. Переложите овощную массу в чашу мультиварки и добавьте в нее сахар, соль, растительное масло и включите режим «Тушение» на 1 час 45 минут. Затем влейте в почти готовую аджику уксус перемешайте и варите еще 10 минут. Разложите готовый продукт в стерильные банки и герметично закройте их металлическими крышками.

# Домашняя аджика

*Ингредиенты*

4 помидора, 4 зубчика чеснока, 3 красных болгарских перца, 2 стручка перца чили, сок 1 лимона, 1 пучок петрушки, 5 столовых ложек 10 %-ного яблочного уксуса, 1 столовая ложка сахара, ½ столовые ложки соли.

*Способ приготовления*

Вымойте и очистите овощи. Пропустите болгарский перец и помидоры без кожицы через мясорубку. Выложите овощи в чашу мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 2 часа. Пропустите нарезанный чили и измельченный чеснок через мясорубку. За 30 минут до готовности добавьте в соус острую массу, соль, измельченную зелень петрушки, сахар, сок лимона и яблочный уксус.

Если домашняя аджика получилась жидкой, уваривайте ее до получения необходимой консистенции в режиме «Выпечка» или «Варка». Переложите аджику в стерилизованные банки, закройте крышками. Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

# Заправка для рассольника

*Ингредиенты*

2 кг огурцов, 250 г моркови, 250 г томатной пасты, 250 г репчатого лука, 185 г перловой крупы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 9 %-ного уксуса, 2 столовые ложки соли.

*Способ приготовления*

Перловую крупу залейте водой на ночь. Вымойте и очистите овощи. Измельчите огурцы на крупной терке и через 2 ½ часа слейте с полученной массы жидкость. Мелко нарежьте лук, а морковь натрите на крупной терке. Налейте в чашу мультиварки растительное масло и пассеруйте лук с морковью. Для этого включите режим «Выпечка» на 10 минут. Добавьте в мультиварку огуречную массу, перловую крупу, томатную пасту и соль, перемешайте. Включите прибор в режиме «Тушение» на 1 час. В течение этого времени несколько раз перемешайте готовящиеся продукты. Добавьте в овощную массу уксус, перемешайте и переключите мультиварку на режим «Выпечка». Доведите содержимое мультиварки до кипения. Разложите заправку для рассольника в стерилизованные банки и герметично закройте металлическими крышками.

# Свекольная заправка для борща

*Ингредиенты*

1 ½ кг свеклы, 700 г моркови, 6 сладких перцев, 6 помидоров, 1 горький перец, 1 головка чеснока, 1 корень хрена, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 %-ного уксуса, 5 горошин душистого перца, 3 столовые ложки соли, 300 мл воды.

*Способ приготовления*

Овощи вымойте и очистите. Свеклу нарежьте соломкой, морковь натрите на крупной терке, перец и томаты нарежьте ломтиками. Хрен натрите на мелкой терке, а чеснок измельчите с помощью чеснокодавилки. Все овощи выложите в чашу мультиварки, добавьте специи и соль и перемешайте. Включите режим «Тушение» на 40 минут. Добавьте в овощную массу растительное масло и уксус и варите еще 10 минут. Разложите свекольную заправку в стерилизованные банки и герметично закройте их металлическими крышками. Переверните банки вверх дном и оставьте до остывания.

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

2 ½ кг помидоров, 500 г красного болгарского перца, 250 г репчатого лука, 250 г моркови, 250 г зеленых яблок (кислых), 150 г чеснока, 60 г соли, 2 стручка красного жгучего перца.

*Способ приготовления*

Вымойте и очистите овощи. Нарежьте их на кусочки и пропустите через мясорубку. Выложите овощную массу в чашу мультиварки и готовьте в режиме «Тушение» 2 часа. Чеснок измельчите и добавьте к приправе, за 5 минут до готовности посолите. Переложите приправу в стерилизованные банки, закройте крышками.

Переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Готовые домашние консервы при соблюдении правил стерилизации в герметично закупоренном виде храните при температуре 0–15 ˚С в сухом месте.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

5 кг томатов, 2 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг красного болгарского перца, 200 мл растительного масла, 1 столовая ложка черного молотого перца, 1 столовая ложка красного молотого перца, 5 столовых ложек соли.

*Способ приготовления*

Вымойте и очистите овощи. Нарежьте лук тонкой соломкой, перец тонкими дольками, а морковь натрите на крупной терке. Приготовьте из томатов пюре в блендере или с помощью мясорубки. Налейте на дно чаши мультиварки растительное масло и пассеруйте нарезанные овощи. Пассерованные овощи залейте томатным пюре, перемешайте. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 2 часа 15 минут. Добавьте в овощную массу соль и специи, перемешайте и доведите до кипения. Разложите овощную приправу в стерилизованные банки и закройте герметично металлическими крышками. Переверните банки вверх дном и оставьте до остывания.